


# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

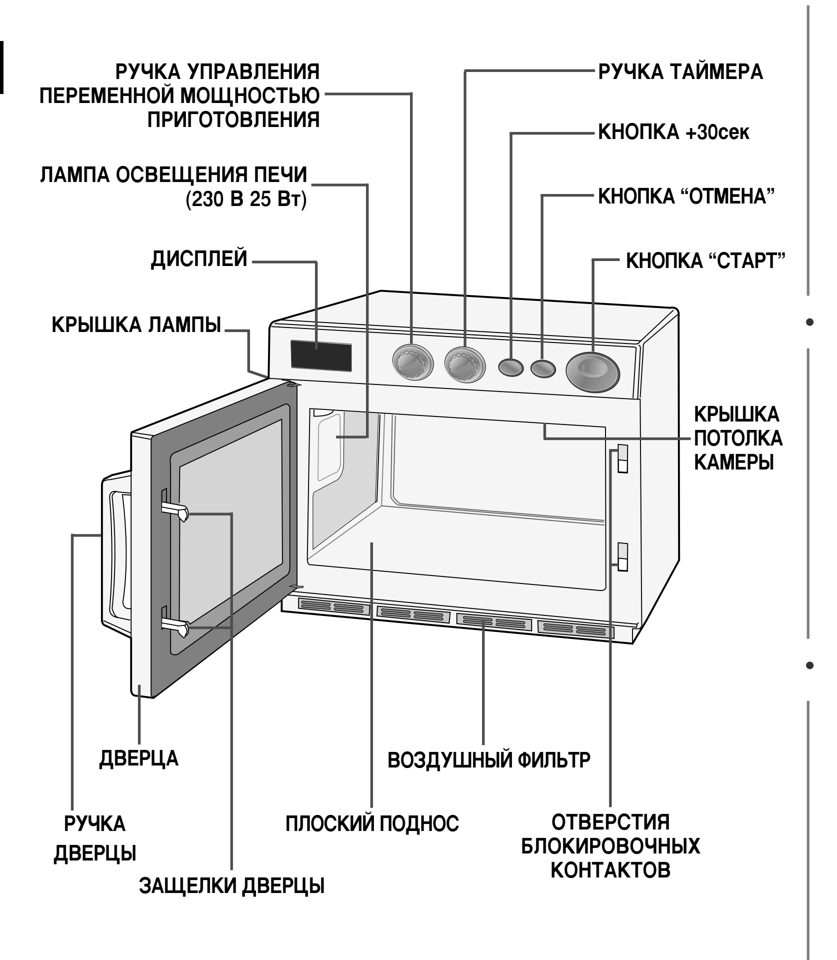
## Инструкция для пользователя

**CM1019R (1000 Вт)**





## Печь




## Дисплей



# Использование этой инструкции

***Вы только что приобрели микроволновую печь фирмы SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:***

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

***В самом начале инструкции вы найдете руководство по быстрому началу эксплуатации, поясняющее три основные операции приготовления:***

- ***Приготовление пищи***
- ***Разморозка продуктов***
- ***Увеличение времени приготовления***

***В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, с тем чтобы вы могли легче найти нужные кнопки и ручки.***

***В иллюстрациях к пошаговым операциям используются два различных символа:***




**Важно** **Примечание**

## *МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ*

## ◆ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ◆

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не допускайте скопления остатков пищи или остатков чистящих средств на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Обращаем ваше особое внимание на то, что необходимо, чтобы дверца печи надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
   (1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
   (2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
   (3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, прошедшего специальную подготовку в фирме-изготовителе печи.

# Меры предосторожности

R

***Прежде чем начать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.***

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение и привести к повреждению печи.

2. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

3. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.

4. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.

5. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.

6. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

7. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
   Причина: Выходящий из камеры печи горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

8. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
   - Чистите внутреннюю камеру после каждого использования печи раствором мягкого моющего средства, но перед чисткой дайте печи остыть, чтобы не получить ожога.

   Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или потолку камеры печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.

9. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме размораживания, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
   Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

# Меры предосторожности (продолжение)

## ◆ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ◆

R

***НЕ нагревайте:***

- ◆ Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке.
  Пример: Детское питание в банках.
- ◆ Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой
  Пример: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

**Причина**: Возрастание давления может привести их к взрыву.

**Совет**: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.

***Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.***

- ◆ ВСЕГДА соблюдайте время отстоя не менее 30 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
- ◆ По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
- ◆ Для предотвращения бурного вскипания и возможного ожога, вы должны перемешивать жидкости перед, во время и после нагревания.
- ◆ При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  - Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  - Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- ◆ НИКОГДА не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- ◆ ВСЕГДА проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- ◆ НИКОГДА не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.
- ◆ При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения, в результате чего может наблюдаться задержанное бурное вскипание жидкости, поэтому обращайтесь с сосудом с жидкостью осторожно.

***ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ***

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

***ВАЖНО***

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

# Установка вашей микроволновой печи

***Эта микроволновая печь может быть установлена почти везде (рабочая поверхность стола или полка на кухне, передвижная тележка, столик).***



Для вашей личной безопасности это устройство должно быть:
- ◆ Правильно заземлено (вилка с 3 штырями)
- ◆ Включено в стандартную заземленную розетку - 230 Вольт, 50 Гц сети переменного тока

1. Установите печь на плоскую, горизонтальную и устойчивую поверхность. Для достаточной вентиляции обеспечьте зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковой стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.
2. Никогда не загораживайте выходные отверстия для воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
3. Выньте из печи все упаковочные материалы.
4. Подключите шнур к 3-х контактной заземленной розетке. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то он должен быть заменен на специальный шнур, который можно приобрести в сервисном центре.



Обязательно удалите защитную пленку с наружной поверхности кожуха печи. Кожух печи покрывают защитной пленкой, чтобы защитить его поверхность от царапин.
Обязательно удалите защитную пленку во время установки печи или перед началом ее использования.

**Использование вне помещения**

Эта микроволновая печь не предназначена для использования вне помещения. Вы должны использовать ее только в помещении.

**Во время воздушного охлаждения**

Не выключайте печь, когда она в течение 1 минуты после окончания приготовления пищи автоматически охлаждается воздухом при помощи вентилятора.

**Рекомендации**

НЕ устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место
Пример: Рядом с обычной плитой или радиатором отопления.

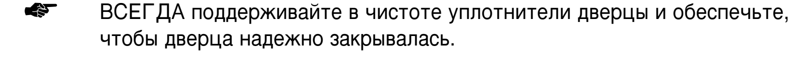
Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью.

Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

# Чистка вашей микроволновой печи

***Перечисленные ниже части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения накопления жирной грязи и частиц пищи:***

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Плоский поднос***


ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и мыльной, теплой водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите мыльной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на плоский поднос и нагревайте ее в течение трех минут на максимальном уровне мощности.

**Рекомендации**

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители.

При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы.

# Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

***При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности.***
***Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.***

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

***Ремонт печи должен осуществлять только квалифицированный специалист по микроволновой технике.***


НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь о ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания.

# Руководство по выбору посуды

R

***Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.***

***Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.***

***В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.***

| Кухонные принадлежности | Безопасны для микроволновой печи | Комментарии |
|---|---|---|
| **Алюминиевая фольга** | ✓ ✗ | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги. |
| **Блюдо для подрумянивания** | ✓ | Не разогревайте предварительно более трех минут |
| **Фарфор и глиняные изделия** | ✓ | Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки. |
| **Одноразовые пластиковые корытца** | ✓ | Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца. |
| **Упаковка пищи быстрого приготовления** | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола. |
| • Бумажные пакеты или газеты | ✗ | Могут загореться. |
| • Переработанная бумага или металлическая отделка | ✗ | Может вызвать электрическую дугу. |
| **Стеклянная утварь** | | |
| • Посуда из закаленного стекла | ✓ | Может использоваться, если не имеет металлической отделки. |
| • Тонкая стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева. |

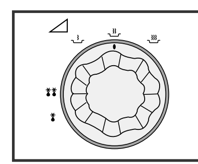
| Кухонные принадлежности | Безопасны для микроволновой печи | Комментарии |
|---|---|---|
| **Металл** | | |
| • Блюда | ✗ | Могут вызвать электрическую дугу или возгорание |
| • Перекрученные проволочки для завязки пакетов | ✗ | |
| **Бумага** | | |
| • Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага | ✓ | Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная из вторсырья бумага | ✗ | Может вызвать электрическую дугу. |
| **Пластик** | | |
| • Контейнеры | ✓ | Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Покрывающая пленка | ✓ | Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. |
| • Пакеты для заморозки | ✓ ✗ | Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой. |
| **Парафинированная или жиронепроницаемая бумага** | ✓ | Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания. |

# Приготовление / разогрев пищи

***Когда цикл приготовления пищи закончился и вы открыли дверцу, лампа в печи автоматически включается и затем выключается через 1 минуту.***

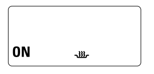
***Когда вы открываете дверцу печи во время цикла приготовления, печь останавливает работу, лампа в печи автоматически включается на 1 минуту и гаснет спустя 1 минуту. Если вы оставите дверцу печи открытой дольше, чем на 1 минуту, печь подает звуковой сигнал через каждую минуту, а через 5 минут в окне дисплея появляется индикатор проверки наличия электропитания “ON”.***

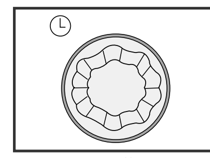
Убедитесь в том, что печь подключена к надлежащим образом заземленной розетке сети переменного тока и в окне дисплея показывается индикатор “ON” (Вкл.).
Откройте дверцу печи. Загорится лампа в камере печи.
Положите пищу в подходящую посуду, поставьте посуду в центр печи и плотно закройте дверцу печи. Результат : Лампа в печи гаснет.



РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

1. Выберите желаемый уровень мощности поворотом ручки УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
   Результат: Выбранный уровень мощности показывается в окне дисплея.

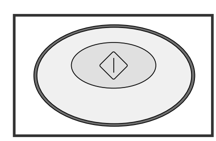


РУЧКА ТАЙМЕРА

2. Выберите требующееся время приготовления пищи поворотом ручки ТАЙМЕРА.
   Результат: Индикатор “ON” мигает, а выбранное время показывается в окне дисплея.



КНОПКА “ПУСК”

3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Включаются лампа в печи и охлаждающий вентилятор. Начинается приготовление пищи. Начинается обратный отсчет времени на цифровом дисплее.

4. Когда заданное время приготовления закончилось, 4 раза подается звуковой сигнал окончания приготовления и прекращается нагрев пищи. Лампа в печи гаснет. В течение 1 минуты на дисплее будет показываться “ 0 “, а охлаждающий вентилятор будет продолжать работать, чтобы охладить внутренние части печи. В течение этого времени вентилятор не прекратит работу, даже если вы откроете дверцу печи. Через 1 минуту он остановится и на дисплее вновь появляется индикатор “ON”. Пищу можно вынимать из печи, когда вентилятор еще продолжает вращаться.

Откройте дверцу печи и выньте пищу.

Закройте дверцу. Лампа в печи погаснет.

➢ Во время приготовления пищи одно нажатие кнопки ▽ приводит к останову печи. Вы можете вновь запустить приготовление, нажав на кнопку , или вторым нажатием кнопки ▽ отменить выбранную программу приготовления. Когда печь НЕ нагревает пищу, вы можете одним нажатием кнопки ▽ отменить выбранную программу приготовления.

Вы можете сначала установить уровень мощности, а затем время приготовления, или наоборот.

Чтобы добавлять к времени приготовления по 30 секунд, вы можете нажать кнопку +30sec (+30сек) один или несколько раз.

➢ Когда печь работает в цикле приготовления пищи, вы не можете изменять уровень мощности или время приготовления. Но вы можете добавлять к времени приготовления по 30 секунд нажатиями кнопки +30sec. Вы можете поворачивать ручки печи, но это не влияет на текущий режим работы печи и информация на дисплее не изменяется. Изменения режимов начнут действовать, когда вы в следующий раз будете вручную устанавливать режимы печи по окончании текущего цикла приготовления. Если вы хотите изменить текущие режимы приготовления, сначала остановите приготовление нажатием кнопки “ОТМЕНА” и затем вновь установите желаемый уровень мощности и время приготовления.
Но когда печь НЕ нагревает пищу, вы можете изменять уровень мощности и время приготовления. Сделанные вами изменения сразу же показываются на дисплее.

➢ Печь сконструирована так, что она не работает, когда уровень мощности установлен на “0” между режимом приготовления и режимом размораживания.

➢ Когда вы в первый раз включаете сетевой шнур печи в розетку, печь подает один звуковой сигнал и в окне дисплея в течение 5 секунд показываются все имеющиеся индикаторы.

# Уровни мощности и вариации времени приготовления

***Функция “уровень мощности” позволяет вам выбрать количество рассеиваемой микроволновой энергии и, посредством этого, время, требующееся для приготовления или разогрева пищи в соответствии с ее типом и количеством. Вы можете выбрать один из указанных ниже уровней мощности.***

| Уровень мощности | Процент | CM1019 |
|---|---|---|
| ВЫСОКИЙ | 100% | 1000 Вт |
| СРЕДНИЙ | 70% | 700 Вт |
| НИЗКИЙ | 50% | 500 Вт |
| СИЛЬНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ | 30% | 300 Вт |
| СЛАБОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ | 18% | 180 Вт |

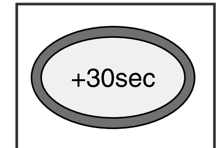
***Времена приготовления пищи, указанные в рецептах и в этой инструкции, соответствуют конкретному уровню мощности, указанному в рецепте.***

| Уровень мощности | Макс. время |
|---|---|
| ВЫСОКИЙ | 25 мин. |
| СРЕДНИЙ | 40 мин. |
| НИЗКИЙ | 40 мин. |
| СИЛЬНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ | 50 мин. |
| СЛАБОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ | 50 мин. |

➢ В приведенной выше таблице указано максимальное время работы печи на разных уровнях мощности.
Можно установить продолжительность размораживания максимум 50 минут. Но время уменьшается до 25 минут (для ВЫСОКОГО уровня мощности) или до 40 минут (для СРЕДНЕГО или НИЗКОГО уровня) в момент, когда вы измените текущий уровень мощности (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) на другой уровень мощности, например, ВЫСОКИЙ, СРЕДНИЙ или НИЗКИЙ.
Пример: Если вы установите время размораживания 45 минут для режима РАЗМОРАЖИВАНИЯ, а затем измените уровень мощности на ВЫСОКИЙ, время будет автоматически уменьшено до 25 минут.

➢ Вы можете сначала установить уровень мощности, а затем время приготовления, или наоборот.

# Использование кнопки +30sec (+30сек.)




***Это кнопка для приготовления пищи НАЖАТИЕМ ОДНОЙ КНОПКИ.***
***Один раз нажав эту кнопку, вы можете сразу же начать приготовление пищи. Когда печь готовит пищу, вы можете увеличивать время приготовления нажатием кнопки +30sec.***

При каждом нажатии кнопки+30sec время приготовления увеличивается на 30 секунд. Но оно не может превысить максимальное время приготовления, допустимое для выбранного уровня мощности.

Перед началом работы печи время приготовления можно увеличивать/уменьшать с использованием либо ручки таймера, либо кнопки +30sec. Во время работы печи время приготовления можно увеличивать только нажатием кнопки +30sec.

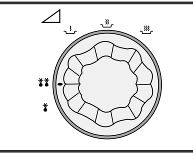
# Использование режима размораживания продуктов

***Режим размораживания продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу или рыбу.***

 Используйте только посуду и принадлежности, безопасные для приготовления пищи в микроволновой печи.

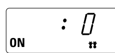
***Откройте дверцу печи.***

***Положите замороженные продукты центр плоского подноса. Закройте дверцу.***

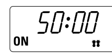


РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

1. Поверните ручку Управления мощностью приготовления в положение СИЛЬНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ( ) или СЛАБОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ( ) по вашему выбору.
   Результат: На дисплее появляется индикатор РАЗМОРАЖИВАНИЯ.




2. Задайте требующееся время размораживания продуктов поворотом ручки ТАЙМЕРА.
   ➢ В режиме размораживания вы можете задать время максимум 50 минут.

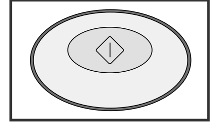





РУЧКА ТАЙМЕР

3. Нажмите кнопку ◇.
   Результат: Начинается размораживание продуктов.

49:59

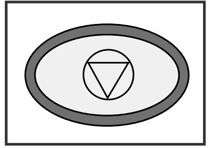


КНОПКА “ПУСК”

# Остановка приготовления пищи

***Вы можете остановить приготовление пищи в любое время для того, чтобы:***

- ***Проконтролировать пищу***
- ***Перевернуть пищу или перемешать ее***
- ***Дать пище постоять***



КНОПКА "ОТМЕНА"

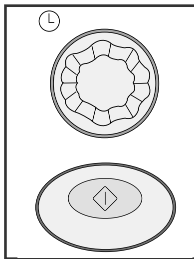
| **Чтобы остановить приготовление...** | **Сделайте следующее...** |
|---|---|
| Временно | ◆ Откройте дверцу печи или один раз нажмите кнопку ⊽.<br>Результат: Приготовление пищи останавливается.<br>Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку ◇ . |
| Полностью | Нажмите кнопку два ⊽ раза.<br>Результат: Установленные параметры режима приготовления отменяются. |

Если вы хотите отменить любые установленные вами параметры режима приготовления до начала приготовления, просто один раз нажмите кнопку ОТМЕНА (⊽)

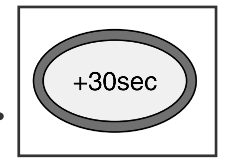
# Корректировка времени приготовления

***Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что, в зависимости от свойств пищи или от ваших вкусов, вам необходимо немного откорректировать время приготовления. Вы можете:***

- ***В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу***
- ***Закрыть дверцу***
- ***Увеличить остающееся время приготовления пищи***



РУЧКА ТАЙМЕРА / КНОПКА "ПУСК"




Перед началом работы печи время приготовления можно увеличивать/уменьшать с использованием либо ручки таймера, либо кнопки +30sec. Во время работы печи время приготовления можно увеличивать только нажатием кнопки +30sec.

# Коды ошибок

| Название ошибки | Код | Звуковой сигнал об ошибке | Причина/Устранение |
|---|---|---|---|
| Ошибка частоты сети переменного тока (50/60 Гц) | E1 | Один звуковой сигнал в течение 2 секунд | Причина:<br>Частота сети отличается от 50 Гц.<br>Устранение:<br>• Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки и проверьте, равняется ли частота сети 50 Гц.<br>• Включите вилку сетевого шнура в розетку сети переменного тока частотой 50 Гц и проверьте, появляется ли на дисплее код "E1". Если код ошибки появляется на дисплее даже после того, как вы подключитесь к правильному источнику питания, обратитесь в ближайший сервисный центр. |

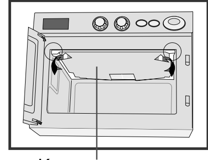
R

### *Чистка микроволновой печи*

1. Перед чисткой отсоедините печь от розетки сети переменного тока.
2. Почистите внутреннюю камеру печи. Протрите все следы от пролитых жидкостей влажной тряпкой. Если печь слишком загрязнилась, можно воспользоваться средством для мытья посуды. Не используйте едкие моющие средства и абразивные материалы.
   ➢ Если остатки пищи или пролитых жидкостей прилипнут к стенкам печи или попадут между уплотнителем дверцы и поверхностью дверцы, они будут поглощать микроволны, что может привести к искрению или образованию электрической дуги.
3. Почистите наружную поверхность печи мыльной водой, затем вытрите ее насухо мягкой тряпкой.
   Предостережение: Обеспечьте, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия на задней стенке или внутрь панели управления.
4. При чистке окна дверцы вымойте его раствором очень мягкого мыла и обязательно вытрите насухо мягкой тряпкой. Не пользуйтесь средством для мытья окон, так как при использовании средства для мытья окон или хозяйственного мыла окно дверцы может быть поцарапано.

### *Чистка крышки потолка камеры печи*

1. Возьмитесь за боковые стопоры крышки потолка камеры печи двумя руками и потяните стопоры внутрь и вниз. Затем выньте крышку из камеры печи.
2. Прополощите крышку в мыльной воде или растворе дезинфицирующего средства для мытья посуды.
3. Обязательно установите крышку на место, перед тем как вновь пользоваться печью.
   ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Когда вы пользуетесь печью, крышка потолка камеры печи должна быть надежно закреплена на месте.
   Когда вы вынули крышку потолка для ее чистки, будьте очень осторожны, чтобы не повредить внутренние компоненты, располагающиеся на потолке внутренней камеры печи. Если какой-либо из этих элементов деформирован, могут возникнуть симптомы неисправности, такие как искрение или электрическая дуга во время работы печи. В случае возникновения такой проблемы обратитесь в ближайший сервисный центр.

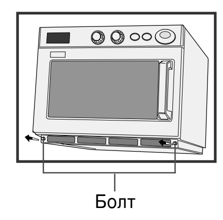


Крышка потолка

### *Чистка воздушного фильтра*

***Регулярно чистите воздушный фильтр в соответствии с приведенными ниже инструкциями. Когда воздушный фильтр забивается грязью, могут возникнуть проблемы в работе печи.***

1. Отверните болты, расположенные по обеим концам воздушного фильтра.
2. Осторожно снимите воздушный фильтр с его опоры.
3. Промойте фильтр в теплой мыльной воде.
4. Обязательно установите воздушный фильтр на место, перед тем как вновь пользоваться печью.
   ➢ Если воздушный фильтр становится закупорен пылью и мелкими частицами, это может привести к перегреванию печи при работе.



Болт

# Замена лампы

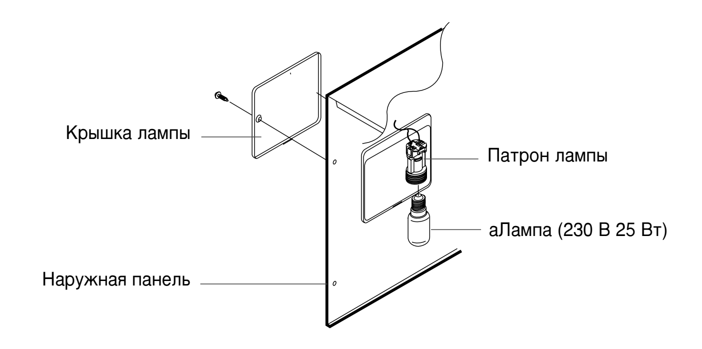
***Важно***

1. Отверните винт, крепящий крышку лампы.

   ➢ Для замены лампы не требуется снимать наружную панель.

2. Снимите лампу, вращая ее по часовой стрелке.

3. Установите новую лампу, вращая ее против часовой стрелки.




# Руководство по приготовлению пищи

***Руководство по приготовлению свежих овощей***

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. **Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления!** Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.
Накрывайте на время отстоя, равное 3 минутам.

**Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.**

| Свежие овощи | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Брокколи | 500 г | Разрежьте на соцветия примерно одинакового размера. Добавьте 60-75 мл холодной воды (4-5 столовых ложек) | Высокая | 4-4 1/2 | 3 |
| Брюссельская капуста | 500 г | Добавьте 120-150 мл (8-10 столовых ложек) воды. | Высокая | 5-5 1/2 | 3 |
| Морковь | 500 г | Нарежьте морковь кусочками одинакового размера. Добавьте 60-75 мл холодной воды (4-5 столовых ложек) | Высокая | 4 1/2-5 | 3 |
| Цветная капуста | 500 г | Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Добавьте 60-75 мл холодной воды (4-5 столовых ложек) | Высокая | 5-5 1/2 | 3 |
| Зеленая фасоль | 500 г | Нарежьте ломтиками. Добавьте 60-75 мл холодной воды (4-5 столовых ложек) | Высокая | 5-5 1/2 | 3 |
| Картофель | 500 г | Разрежьте очищенный картофель на половинки. Добавьте 60-75 мл холодной воды (4-5 столовых ложек) | Высокая | 5-5 1/2 | 3 |

# Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

## Руководство по приготовлению замороженных овощей и замороженного риса

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.

**Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления!** Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время отстоя.

| Замороженные овощи/ Рис | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Цветная капуста | 500 г | Добавьте 60-75 мл холодной воды (4-5 столовых ложек). | Средняя | $9^{1}/_{2}$-$10^{1}/_{2}$ | 3 |
| Горошек | 500 г | Добавьте 15-30 мл холодной воды (1-2 столовых ложки). | Средняя | 9-10 | 3 |
| Смесь овощей (морковь, горошек, кукуруза) | 500 г | Добавьте 15-30 мл холодной воды (1-2 столовых ложки). | Средняя | 10-11 | 3 |
| Смесь овощей (например, рататуй) | 500 г | Добавьте 15-30 мл холодной воды (1-2 столовых ложки). | Средняя | $10^{1}/_{2}$-$11^{1}/_{2}$ | 3 |
| Белый рис | 500 г | Перемешайте один или два раза во время разогрева. | Средняя | 7-8 | 2-3 |
| Рис + овощи | 300 г | Перемешайте один или два раза во время разогрева. | Средняя | 6-7 | 2-3 |

## Разогрев супа и тушеных блюд

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и время приготовления в качестве руководства для разогрева.

| Супы и тушеные блюда | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Суп (из холодильника) | 250 г | Налейте в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева | Высокая | 2-$2^{1}/_{2}$ | 2-3 |
| Тушеное мясо (из холодильника) | 250 г<br>500 г | Выложите в глубокую керамическую тарелку или миску. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева | Средняя | $4^{1}/_{2}$-5<br>$5^{1}/_{2}$-6 | 2-3 |
| Тушеные бобы (из консервной банки) | 350 г | Выложите в глубокую керамическую тарелку или миску. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева | Средняя | $3^{1}/_{2}$-4 | 2-3 |
| Чили (из холодильника) | 350 г | Налейте в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева | Средняя | 4-$4^{1}/_{2}$ | 2-3 |
| Суп (замороженный) | 500 г | Выложите в блюдо из термостойкого стекла с крышкой. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева | Высокая | 10-12 | 2-3 |

### *Разогрев вторых блюд*

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и время приготовления в качестве руководства для разогрева.

| Вторые блюда | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Блюдо на тарелке (из холодильника) | 350 г | Положите блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. | Средняя | 3 1/2-4 1/2 | 3 |
| Цыпленок с приправой карри и рисом (из холодильника) | 300 г | Положите блюдо из 2 охлажденных компонентов (например, рис и карри) на керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. | Средняя | 2 1/2-3 1/2 | 3 |
| Макаронные изделия, обычные (из холодильника) | 500 г | Положите обычные макаронные изделия в блюдо из термостойкого стекла с крышкой. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте один или два раза во время разогрева. | Средняя | 4-5 | 1-2 |
| Макаронные изделия с соусом (из холодильника) | 350 г | Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева. | Высокая | 3-4 | 3 |
| Макаронные изделия с начинкой (из холодильника) | 350 г | Положите мучные изделия с начинкой (например, вареники, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Периодически перемешайте во время разогрева. | Средняя | 4-5 | 3 |
| Лазанья | 400 г | Положите охлажденную лазанью в овальное блюдо. Поставьте блюдо в печь широкой стороной в направлении к боковым стенкам. Разогревайте, накрыв крышкой. | Высокая | 4 1/2-5 1/2 | 3 |
| Картофель с соусом бешамель (из холодильника) | 400 г | Положите картофель с соусом бешамель на плоскую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. | Средняя | 5 1/2-6 1/2 | 3 |
| Печеный картофель (готовый и охлажденный) | 500 г (2x250 г) | Проткните кожуру и положите печеный картофель на плоскую керамическую тарелку. | Высокая | 3 1/2-4 1/2 | 2-3 |

### *Приготовление завтрака*

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и время приготовления в качестве руководства для приготовления.

| Завтрак | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Бекон (из холодильника) | 2 ломтика по 20 г | Положите ломтики бекона на кухонной бумаге на плоскую керамическую тарелку. | Высокая | около 1 1/2 | 1 |
| Яичница (яйца из холодильника) | 2 яйца | Взбейте яйца, посолите и добавьте 2 столовых ложки молока. Вылейте в глубокую керамическую тарелку. Перемешайте несколько раз во время приготовления. | Средняя | около 1 1/2 | 1 |
| Печеные бобы (из консервной банки) | 250 г | Выложите бобы в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте во время разогрева | Средняя | 2 1/2-3 | 1-2 |

### *Разогрев блюд для перекуса*

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и время приготовления в качестве руководства для разогрева.

| Блюдо | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Чизбургер (замороженный) | 150 г (1 шт.) | Положите чизбургер на кухонной бумаге на керамическую тарелку. | Средняя | 3-2 1/2 | 2-3 |
| Сосиска в булочке (из холодильника) | 125 г (1 шт.) | Положите булочку с сосиской на кухонной бумаге на керамическую тарелку. | Средняя | около 1 1/2 | 2-3 |
| Пицца, ломтик (из холодильника) | 100 г | Положите ломтик пиццы на керамическую тарелку. | Низкая | 1 1/2-2 | 1-2 |
| Открытый пирог (из холодильника) | 150 г | Положите открытый пирог с начинкой на кухонной бумаге на керамическую тарелку. | Средняя | 3-2 1/2 | 2-3 |

# Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

## *Размораживание хлеба и пирогов*

Используйте приведенные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для размораживания.

| Хлеб и пироги | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Французский батон | 150 г (1 шт.) | Положите батон в печь на кухонной бумаге концами в сторону боковых стенок. Переверните после половины времени размораживания. | Разморозка 2 | 2-2 1/2 | 3-5 |
| Булочки | 8-10 штук по 50 г | Положите булочки в печь на кухонной бумаге рядом друг с другом. Переверните после половины времени размораживания. | Разморозка 2 | 4 1/2-5 | 3-5 |
| Рогалики (разморозить и разогреть) | 2 штуки по 40 г | Положите рогалики на кухонной бумаге на керамическую тарелку. | Высокая | около 1 1/2 | 1-2 |
| Торт с кремом (слегка разморозить) | 100 г (1 кусок) | Положите кусок торта на керамическую тарелку. Дайте ему постоять, пока крем полностью не оттает. | Разморозка 1 | 1-1 1/2 | 10-20 |
| Фруктовый пирог (разморозить и разогреть) | 100 г (1 кусок) | Положите кусок пирога на керамическую тарелку. | Разморозка 2 | 1 1/2-2 | 5-10 |

## *Размораживание или разогрев десертов*

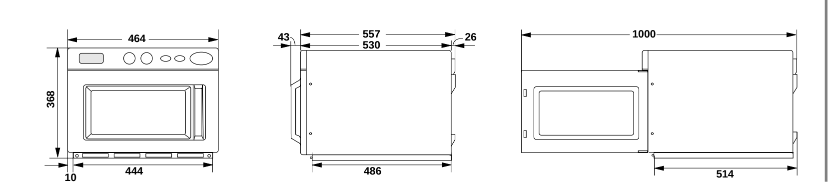
Используйте приведенные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для размораживания или разогрева.

| Десерт | Порция | Способ приготовления | Мощность | Время (мин.) | Время отстоя (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Размораживание*** Ягоды (замороженные) | 250 г | Разложите ягоды ровным слоем на плоское блюдо из термостойкого стекла. | Разморозка 2 | 5-6 | 5-10 |
| ***Приготовление*** Ягоды в соусе (из холодильника) | 250 г | Выложите ягоды в миску из термостойкого стекла с крышкой. Разогревайте, накрыв крышкой. Периодически перемешивайте во время приготовления. | Средняя | 3-3 1/2 | 2-3 |
| ***Нагревание*** Слойки с начинкой (замороженные) | 100 г | Положите замороженную слойку на кухонной бумаге на керамическую тарелку. | Низкая | 1 1/2-2 | 1-2 |
| ***Разогрев*** Дрожжевые пирожки с джемом (замороженные) | 300 г (3-4) | Положите пирожки бок о бок в миску из термостойкого стекла с крышкой. Смочите верх пирожков холодной водой. Разогревайте, накрыв крышкой. | Средняя | 3 1/2-4 | 2-3 |

## *Технические характеристики*

***Фирма SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Поэтому как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.***

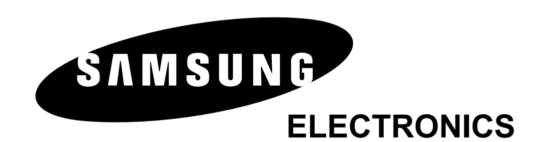
| | |
|---|---|
| **Модель** | **CM1019R** |
| **Источник электропитания** | 230 В ~ 50 Гц |
| **Потребляемая мощность**<br>Микроволновая печь | <br>1700 Вт |
| **Выходная мощность** | 1000 Вт (стандарт IEC-705) |
| **Рабочая частота** | 2450 МГц |
| **Размеры** (Ш x В x Г)<br>Габаритные<br>Внутренняя камера печи | <br>464 x 368 x 557 мм<br>370 x 190 x 370 мм |
| **Объем камеры** | 26 литров |
| **Масса Нетто** | Приблизительно 26,5 кг |

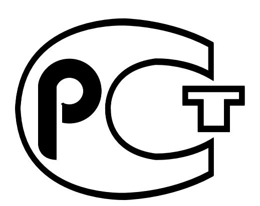



**Подлежит испольэованию по наэначению в нормальных условиях**
**Рекомендуемый период : 7 пет**

## *Для заметок*

R



**AЯ46**

-. Сертификат : **РОСС KR.AЯ46.B49320**

-. Дата выпуска : **24, 02, 2002**

ИЗГОТОВЛЕНО В КОРЕЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН ФИРМОЙ РОСТЕСТ-МОСКВА

АДРЕС ИЗГОТОВИТЕЛЯ:
САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС КО., ЛТД
416, МЕТАН-3-ДОНГ, ПАЛДАЛ-ГУ, СУВОН, КОРЕЯ, 442-742